

sos do pizzy domowym sposobem zagęszczony selerem



Autor: **DomowaPiwniczka**
Przepisów: **254** Ocena: **2438**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- pomidory - 3 kg
- seler - 1 szt
- pomidory suszone - 6 szt całych (12 połówek)
- przyprawy:
- sól - 1 płaska łyżeczka
- melasa trzcinowa - 1 łyżka
- przyprawa włoska - 1 łyżka
- oregano - 1/2 łyżeczki
- szczypta chili

Sposób przygotowania:

- 1 Seler (bardzo niedużą sztukę) rozgotowuję na miążgę i blenduję. Pomidory gotuję jakieś 10 minut i przecieram przez sitko lub maszynkę - od razu do garnka z selerem. Suszone pomidory zalewam wrzątkiem. Odstawiam na jakieś 15 minut, by namiękły, odsączam wodę. Solę, pieprzę, słodzę melasą (żeby sos był ciemniejszy od przecieru), mieszam i próbuję - mniaaam. Gotuję na małym ogniu obydwaj rodzaje pomidorów z selerem. mleszam sprawdzając konsystencję - ma być gęsta i nie przywierać do dna garnka.
- 2 Pozostałe przyprawy ucieram w moździerzu, by wydobyć większy aromat. Dorzucam do sosu i gotuję na małym ogniu jakieś 10 minut, by smaki przypraw przeniknęły do warzyw. Jeszcze raz wszystko blenduję (tym razem i suszone pomidory się rozdrobnią a całą masę nabierze bardziej czerwonego koloru i jeszcze nieco ciemnieje).
- 3 Słoiczki i nakrętki myję i wyparzam susząc jednocześnie w piekarniku - 20 minut 120 stopni. Przecieram jeszcze raz całą masę przez sito, by nadać jej jednolitą konsystencję i zagotowuję. Nakładam do słoiczków gorący sos. Wycieram jednorazowym papierowym ręcznikiem gwinty, jeśli coś się zapaskudziło - gwint i nakrętka muszą być idealnie czyste i suche. Zakręcam, odwracam do góry dnem i zostawiam na noc do wystygnięcia.

Rano ładuję słoiczki do koszyczka i zanoszę do piwniczki :)

Twoje notatki do przepisu: